

Pierogi z kapustą i grzybami



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	0,5 kg
maślanka	100 ml
woda gorąca	100 ml
jajko	1 szt
sól	0,5 łyżeczki
oliwa	1 łyżka

Nadzienie

kapusta kiszona	0,5 kg
grzyby suszone	10 dag
pieczarki	15-20 dag
cebula	1 szt
olej	3 łyżki
sól do smaku	
pieprz	do smaku

Dodatkowo

cebula
olej
boczek wędzony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Farsz
W woku rozgrzać olej, zeszklić posiekaną cebulę, wsypać pokrojone w małą kosteczkę pieczarki, smażyć do odparowania.
- KROK 2 Suszone grzyby namoczyć na kilka godzin a następnie ugotować, osączyć drobno pokroić. Kapustę posiekać, ugotować, odcisnąć (gdy jest bardzo kwaśna, przed gotowaniem wypłukać). Kapustę wraz z grzybami połączy z pieczarkami, przyprawić solą i pieprzem.
- KROK 3 Mąkę przesiać do miski, dodać jajko, oliwę, sól i maślankę.
- KROK 4 Stopniowo wlewając wodę wymieszać i zagnieść ciasto. Przykryć talerzem, pozostawić na kilkanaście minut.
- KROK 5 Następnie ciasto rozwałkować, wyciąć krążki, włożyć porcję przygotowanego farszu.
- KROK 6 Dokładnie zlepić brzegi, formując pierogi. W dużym garnku zagotować wodę, posolić, stopniowo wrzucać pierogi, gotować 3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować za pomocą łyżki cedzakowej. Podawać z usmażoną cebulą lub boczkiem.